

PANQUECA RÁPIDA DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de leite
1 copo de farinha de trigo
1 colher de sopa de óleo
1 ovo
Sal a gosto
Orégano
100 g de mussarela fatiada

MOLHO:

Molho: 100 g de presunto
1 lata de ervilha
300 ml de leite
1 colher de sopa de margarina
1/2 tablete de caldo de costela
1 lata de creme de leite
Cebola
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o leite, o óleo, o ovo, o trigo e o sal no liquidificador, acrescente o orégano e a mussarela cortada em pequenos quadrados e despeje em um refratário untado com óleo. Leve ao fogo médio por aproximadamente 35 minutos.

MOLHO:

Molho: Refogue a cebola e o presunto picados, a ervilha e o caldo de costela, na margarina. Acrescente o leite e deixe ferver e engrossar. Depois despeje o creme de leite na mistura e desligue o fogo.

Após assado, desenformar a massa em um recipiente e espalhe o molho por cima.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44785-panqueca-rapida-de-forno.html>